

Sabores

Hoy nos enfocamos en los gustos que aporta la gastronomía barranquillera

Publicado: Lunes 23 julio 2018 | 10:52:00 pm.

Publicado por: Yurisander Guevara

Barranquilla, Colombia.— Cuando yo era pequeño y jugaba a los policías y ladrones en los jardines del edificio donde me crie, junto a mis amigos montábamos nuestros campamentos de operaciones entre unos arbustos de gandul, los que producen unas características vainas que contienen frijoles, generalmente verdes y rojos.

Celia se llamaba la vecina que había sembrado aquellos arbustos, y recuerdo que ante mis preguntas sobre si era comestible aquello, me aseguraba que sí, y que algún día me los haría para que los probase.

Pasó el tiempo, Celia se mudó, yo crecí, y el nuevo vecino que ocupó su vivienda desmochó los arbustos de gandul. Lo que quedó en mi memoria desde entonces fue el grato recuerdo de aquellos días de juegos infantiles entre los gandules.

Pero el mundo es un pañuelo, reza un adagio popular, y resulta que a más de 1 500 kilómetros de casa, en esta ciudad colombiana, el gandul (cuyo nombre científico es *Cajanus cajan*) se conoce como guandú o guandul, y forma parte del sancocho, nombre que lleva uno de los platos típicos más populares de Barranquilla.

Este manjar se prepara con carne salada, yuca, ñame, plátano maduro, condimentos como el comino y verduras. Se acompaña con una porción de arroz blanco o de coco. Y también con bocachico frito, un pescado muy notorio en la capital del Atlántico. El sancocho de guandú es el plato por excelencia del Carnaval de Barranquilla, celebración de la cual les comentaré en este espacio más adelante.

Hoy nos enfocamos en los gustos que aporta la gastronomía barranquillera, los cuales son llamativos y, a la vez, nos recuerdan la cocina cubana.

Porque si bien el sancocho de gandul es una rareza para nosotros, así como el arroz de coco —se prepara como el congrí, pero en vez de agua natural requiere agua de coco—, otros platos tienen nombres diferentes, pero sí

conocemos sus ingredientes.

Para el visitante recién llegado a esta ciudad, que le ofrezcan una carimañola resulta extraño, aunque no sea más que una empanada de yuca. Los curramberos las prefieren rellenas con queso costeño —similar al queso blanco cubano—, y se consume en el desayuno o como merienda.

Otra comida popular en Barranquilla es la panela, que se emplea también para hacer guarapo. No es más que lo que conocemos como raspadura.

Empero, hay un plato en esta ciudad que es muy popular y resulta todo un descubrimiento para el paladar: el chuzo desgranado.

En su preparación lleva carnes asadas al carbón, que pueden ser de pollo, cerdo, tocino, chorizo, salchichas y butifarras. Se acompaña de papas fritas, queso costeño rallado, granos de maíz tierno cocidos, lechuga y salsas (tártara, rosada, mayonesa, de piña) a gusto del cliente. Su variopinta composición hace que un chuzo sea una explosión de sabor.

<http://www.juventudrebelde.cu/deportes/2018-07-23/sabores>